Encimera Step

Modelo KHMF9010

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Por favor lea atentamente el Manual del Usuario antes de usar.
Este artefacto debe ser instalado por personal Autorizado por SEC,
o personal del servicio técnico de Kitchen Aid.

INDICE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 2
DIMENSIONES PARA LA INSTALACIÓN 6
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 7
Conexión de Gas 8
Conversión a distintos Tipos de Gas 8
Conexión Eléctrica 8
Instalación de la encimera en el Nicho 9
USO DE LA ENCIMERA 10
Descripción del Producto y Símbolos 10
Funciones de los Quemadores a Gas 10
Como utilizar los Quemadores 11
Posicionando las Parrillas y la Parrilla WOK 12
Uso de las Zonas de Inducción 12
LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN 14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 16
TEMAS AMBIENTALES 18
ASISTENCIA TÉCNICA DE MANUTENCIÓN 18
GARANTÍA 19
DATOS TÉCNICOS 20

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.
Este símbolo advierte sobre los peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le advierten tanto el peligro potencial, cómo la reducción de las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

• Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

• Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).

• Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

• El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

• La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

CUIDADO! Este aparato tiene que ser instalado y tiene que funcionar solo en ambientes permanentemente ventilados de acuerdo con las normas vigentes.

ATENCIÓN: En caso que la superficie esté dañada, desconecte el aparato para evitar cualquier posibilidad de choque eléctrico.
• Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

• Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.
Averigüe los plazos de validez de mangueras y reguladores de presión y si es necesario reemplácelos.
Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

• Para la conexión a la red de gas utilizar solamente tubos metálicos "rígidos o flexibles" de acuerdo con las normas vigentes.
Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él.
Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.
No remueva el cable de la conexión a tierra. Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

• En caso que exista la necesidad de cambiar el cable de alimentación, debido a cualquier tipo de daño o falla, entre en contacto con el Centro de Atención "KitchenAid" para realizar el trabajo.

• Si es necesario usar un adaptador o triple, utilice solamente adaptadores certificados o proporcionados por el fabricante.

ATENCIÓN: Objetos de metal tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deben ser puestas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.

ATENCIÓN: Después del uso, desconecte el elemento calentador a través de su control independiente de detección de ollas.

NOTAS IMPORTANTES

• La instalación de este producto debe tener en cuenta una desconexión de la alimentación con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos y este medio de desconexión debe ser incorporado al cableado fijo.

• El mueble debe contar con un paso de cableado interno evitando así que el cable esté próximo a partes calientes o que se comunique con partes calientes de otros aparatos. El cable de alimentación también no debe estar en contacto con superficies cortantes o puntiagudas.

• Caso exista la necesidad de cambiar el cable de alimentación, debido a cualquier tipo de daño o falla, entre en contacto con el servicio autorizado "Kitchenaid" para realizar el trabajo. Por razones de seguridad de los usuarios de la encimera, solo el Servicio Autorizado KitchenAid - está autorizado a realizar este tipo de cambio.

• Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños, personas con reducida capacidad física, sensorial o mental o falta de experiencia y conocimiento, a excepción si se supervisa o instruye sobre el uso por intermedio de personas responsables.

• El embalaje (bolsos plásticos, pvc, etc.) representan un peligro potencial a los niños. Mántengalos alejados de estos materiales.

• Averigüe si el producto no fue dañado durante el transporte y retire cualquier película protectora de las piezas del aparato.

• La zona de inducción no se conectará si la olla no posee un tamaño adecuado o si no posee el material compatible con el sistema de inducción (magnético). Revise si su olla es compatible por medio de un imán. Si el imán queda pegado en la base de la olla, esta es compatible.

• Cuando se retire la olla de la zona de cocción, la zona se desconectará y la letra "U" aparecerá en el display. La letra "U" desaparecerá cuando la olla sea puesta nuevamente sobre la zona de cocción y la zona sea conectada nuevamente.
• Nunca tape las salidas de aire al fondo del producto.

• Mantenga los niños alejados de la encimera cuando esté encendida, o después de su uso ya que el vidrio puede aún no estar frío.

• Este producto solo debe ser arreglado o ajustado por técnico del Servicio Autorizado KitchenAid.
• Asegurese que los cables eléctricos de otros electrodomésticos no estén en contacto con las partes calientes de la encimera.

• Si no hay alguna olla ubicada en la zona de cocción, no la conecte.

• No utilice equipos de limpieza a vapor.

• Para evitar daños permanentes a la superficie de vitrocerámica, no use:
- ollas con fondo que no sea perfectamente plano.
- ollas de metal con fondo esmaltado.

• Utilice ollas de diámetro adecuado a la zona de cocción utilizada.

• Después del uso, apague la encimera.

• No use la encimera como una superficie de trabajo o alguna otra actividad que no sea cocinar.

• No utilice la cubierta de la encimera como área de almacenamiento cuando no esté en uso.

• No deje el producto en uso sin supervisión cuando se estén friendo alimentos – hay riesgo de fuego.

• No coloque alimentos envueltos en papel aluminio, potes de plástico o paños sobre el área de cocción.

• No arrastre ollas por la superficie vitrocerámica ya que podría rayar el vidrio.

• Evite derramar azúcar u otras sustancias en la superficie. Si esto ocurre, limpie la superficie inmediatamente, pues el azúcar puede pegarse en la superficie del vidrio, dificultando la limpieza.

• Nunca calentar un tarro cerrado con alimento dentro.

• Este producto fue proyectado para ser utilizado únicamente para el cocimiento de alimentos en uso doméstico. Cualquier otro uso de este producto es considerado impropio y potencialmente peligroso.

ATENCIÓN: No coloque objetos que puedan ser alcanzados por los niños, en los muebles arriba de la encimera.

ATENCIÓN: No utilice la cubierta de la encimera como área de almacenamiento cuando la encimera no esta en uso.

• Nunca use su encimera para calentar ambientes.

• Cuando utilice su encimera, mantenga los niños alejados. No permita que niños se sienten sobre o cerca de la encimera.

• No utilice artículos de vestuario que no sean adecuados – ropas colgando o sueltas no deben ser utilizadas cuando esté manipulando la encimera.

•Manutención - Si no esté específicamente recomendado en este manual, no arregle o sustituya ninguna pieza de la encimera. Todos los otros servicios de manutención deben ser realizados por un técnico del Servicio Autorizado KitchenAid.

• No almacene material inflamable próximo a la encimera.

• Para apagar llamas de grasa no use agua. En caso de incendio, cubra las llamas o use un extintor químico o de polvo seco.

• Utilice siempre utensilios con asas o mangos secos. Asas mojadas o húmedas en superficies calientes pueden provocar quemaduras causadas por vapor. No permita que los mangos de los utensilios domésticos entren en contacto con los quemadores que estén calientes. No use toallas o otros tipos de paños.

• **NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN O ÁREAS PRÓXIMAS A LAS ZONAS DE COCCIÓN** - las zonas de cocción pueden mantenerse calientes incluso si están oscuras. Áreas próximas a las zonas de cocción pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no lo toque y aleje paños u otros materiales inflamables de la zona de cocción o áreas próximas a las zonas hasta que estas se enfríen. Las áreas incluyen la encimera y la superficie próxima a ella.

• Utilice ollas con el tamaño adecuado a la zona de cocción elegida.

• Nunca deje las zonas de cocción sin supervisión, ya que las altas temperaturas pueden hacer que la grasa provoque fuego o humo.

• Utensilios vitrificados – solo algunos tipos de utensilios de vidrio o otros materiales vitrificados son adecuados para uso con la encimera por los cambios extremos de temperatura.

• Los mangos de los utensilios deben estar hacia adentro y no deben ultrapasar las unidades de superficie adyacentes. Para disminuir el riesgo de quemaduras, quema de materiales inflamables y derrames por un contacto accidental, el mango del utensilio no debe sobrepasar las unidades de superficie adyacentes.

• Si su encimera está dañada o no funciona correctamente, no la utilice. El uso de la encimera dañada puede crear un riesgo de descarga eléctrica. Contacte a la Central de Atención KitchenAid.

• Limpie su encimera cuidadosamente. Cuidado al limpiar derrames en áreas calientes con paños o esponjas húmedas ya que esto puede ocasionar quemaduras. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos cuando son aplicados en una superficie caliente.

• Las temperaturas de las superficies exteriores pueden ser elevadas cuando el artefacto se encuentra funcionando.

IMPORTANTE:
Conserve este manual para consultas futuras.

• Utilice siempre utensilios con asas o mangos secos. Asas mojadas o húmedas en superficies calientes pueden provocar quemaduras causadas por vapor. No permita que los mangos de los utensilios domésticos entren en contacto con los quemadores que estén calientes.

• Si su encimera está dañada o no funciona correctamente, no la utilice.

• Asegúrese que las parrillas de su encimera y los quemadores estén correctamente ensamblados.

• Atención al sacar el producto de su empaque. Apoye el producto cuidadosamente sobre una superficie.

• La instalación de la red de gas debe ser realizada por un técnico calificado.

• Al sentir olor a gas dentro de su casa:

- Cierre el registro de gas de su casa.

- Abra todas las ventanas y puertas para circular el aire en el ambiente.

- No encienda ningún tipo de llama o chispa.

- No encienda las luces ni otro aparato eléctrico (ejemplo: ventilador, campana).

- En caso que usted no logre identificar el problema, contacte a la Central de Atención KitchenAid, o si el gas es provisto por la red pública, llame a la compañía de gas de su área.

• Su encimera debe ser instalada en un local amplio, libre de corrientes de aire que apaguen las llamas.

• Antes de iniciar la instalación, asegúrese que todos los botones/registros estén en posición cerrada.

• La mala colocación de las parillas puede rayar la encimera. Evite esto verificando que los topes de goma de la parte inferior de las parrillas sean las únicas partes en tocar la encimera y evite arrastrar las parrillas sobre ella.

• Nunca utilice dos quemadores para calentar una única olla o un recipiente grande.

• Después de utilizar la cocina, verifique si los controles están en la posición desconectado.

• La superficie del vidrio y de los botones de su encimera exigen cuidados, evite ponerles objetos encima.

• No utilice la superficie de vidrio como base de apoyo.

• No colgar paños, ropas y similares próximo al producto.

• En caso de caída o impacto con el producto, no lo utilice y contacte a la Central de Atención KitchenAid.

• Su encimera posee un sistema antiderrames. En caso de derrames o salpicaduras de liquidos sobre la encimera, esta puede desconectarse automaticamente. Antes de reconectar la encimera, limpie y seque cuidadosamente las partes afectadas.

• Si no está específicamente recomendado en este manual, no arregle o sustituya ninguna pieza de la encimera. Todos los otros servicios de manutención deben ser realizados por un técnico del Servicio Autorizado KitchenAid.

DIMENSIONES PARA INSTALACIÓN

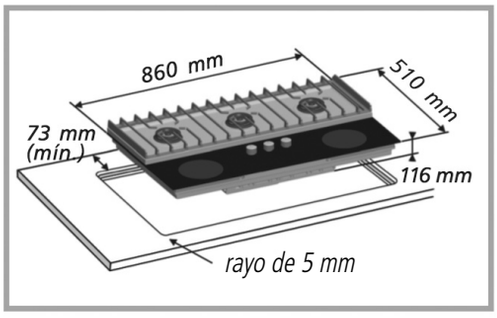
OBSERVACIÓN: Si sobre la encimera se instala una campana, lea las instrucciones de la campana y observe las distancias recomendadas para instalación, respetando siempre las distancias mínimas indicadas en las figuras.

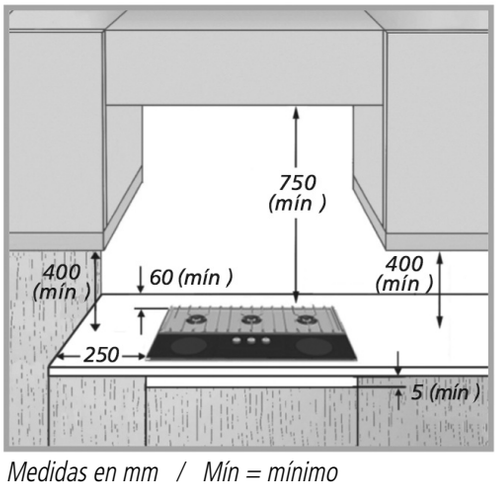
• La tapa de la bancada donde se instalará la encimera debe poseer entre 20 y 40 mm de espesor.

• La distancia entre la cara inferior de la encimera y el mueble o panel de separación debe estar en concordancia con lo indicado en la figura "A".

• Si un mueble de arrimo es instalado próximo a la encimera, mantenga una distancia mínima de 100 mm del extremo del producto.

• Las distancias mínimas de 5 mm indicadas en la figura, son aperturas para ventilación y no deben estar obstruidas.





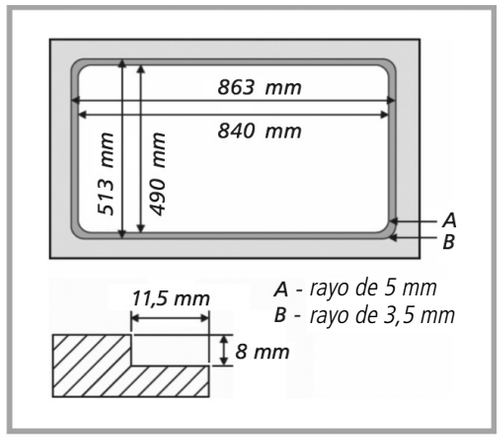
Medidas en mm / Mín = mínimo

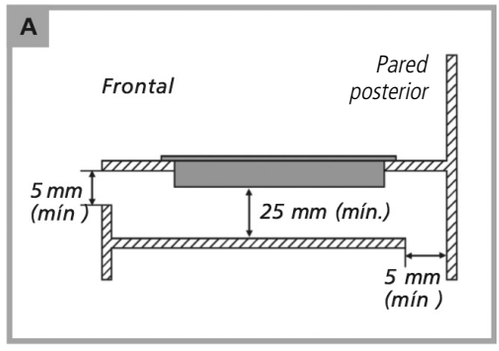
• El corte de la tapa (nicho de la encimera) debe tener las dimensiones indicadas en este manual.

• Instalar la empaquetadura entregada, alrededor de la encimera (si esta aún no ha sido instalada), después de limpiar la superficie.

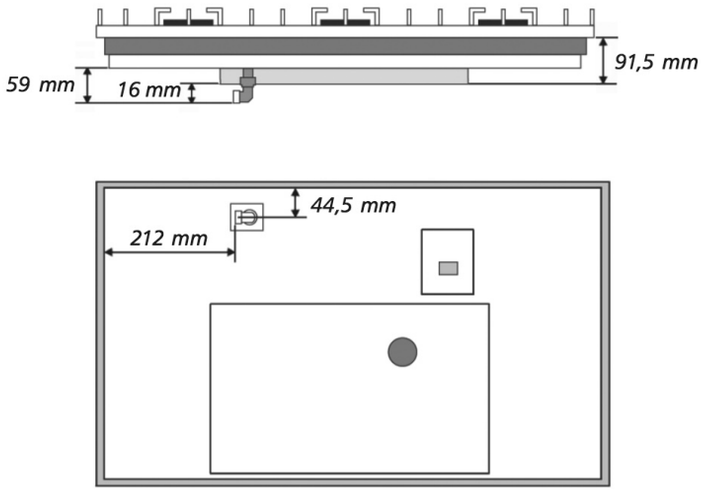
IMPORTANTE:
Para evitar sobrecalentamiento y daños al circuito electrónico, se recomienda lo siguiente:

• No instale su encimera próxima a una lavavajillas o lavaropas, para evitar que los circuitos eléctricos no se contacten a cualquier tipo de vapor o humedad que los dañen.





Posición del punto de entrada de gás



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por peso excesivo.

Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

Informaciones Técnicas para el Instalador

• Este producto puede ser instalado sobre un tablero de 20 a 40 mm de espesor.

• La encimera no puede ser instalado sobre un horno. Siempre instale un panel separador bajo su encimera a una distancia de por lo menos 25 mm desde el punto inferior (módulo de control electrónico) del aparato. Seguir las medidas presentadas en la sección "Dimensiones para Instalación".

Antes de la instalación, asegúrese de que:

• El producto salga de fábrica ajustado para la utilización con el gas de suministro localmente. Averigüe si el tipo y presión de gas disponibles en su domicilio están en conformidad al especificado en la etiqueta de identificación del producto.

• Los revestimientos de las paredes de los muebles o aparatos adyacentes a la encimera deben ser resistentes al calor.

CONEXIÓN DE GAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio

Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.

Averigüe los plazos de validez de mangueras y reguladores de presión y si es necesario reemplácelos.

Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios o daños a la integridad física de las personas.

La red de gas debe ser instalada en conformidad con la normativa local.

• La conexión de la encimera a la salida de un balón de gas debe ser realizada utilizando las conexiones necesarias, considerando que la entrada de gas de la encimera es rosca macho de 1⁄2". La manguera flexible utilizada debe ser del tipo metálica, aprobada por la normativa local. La manguera flexible y las conexiones necesarias son entregadas por el técnico entrenado y certificado por la KitchenAid, al momento de la instalación.

• Si la instalación es realizada para un balón de gas, además de las piezas antes mencionadas, usted necesitará de un regulador de presión de gas. Observe la fecha de fabricación (validez de 5 años). Este regulador puede ser adquirido en la Central de Atención KitchenAid.

Después de la instalación:

Averigüe la existencia de escapes de gas al poner un poco de espuma de jabón en todas las conexiones utilizadas.

En caso de existencia de burbujas, es necesario repetir la operación o contactar la Central de Atención KitchenAid.

ADAPTACIÓN A UN TIPO DE GAS DISTINTO

• Este producto sale desde la fábrica para ser usado con gas de tipo GN. Para su uso con GLP, el Servicio Autorizado KitchenAid debe realizar la conversión. La primera conversión es gratuita, siempre que su instalación sea efectuada dentro del plazo de garantía.

• La primera conversión es gratuita, siempre que su instalación sea efectuada dentro del plazo de garantía.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

CONDICIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

La red eléctrica de su domicilio debe estar en conformidad a los requisitos de la normativa local.

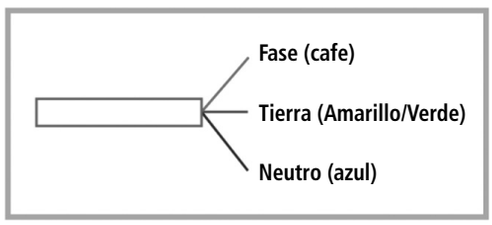
• Informaciones sobre la tensión y potencia absorbidas están disponibles en la etiqueta de identificación del producto (ubicada en la parte inferior de su encimera).

• Antes de solicitar la instalación del producto por el Servicio Autorizado KitchenAid, es necesario que los siguientes requisitos sean revisados:

- Preparación de un circuito (cableado e interruptor automático) exclusivo para el producto
- Se recomienda utilizar un interruptor automático bifásico de 20 ampéres. Desde el tablero de distribución hasta el punto de instalación, utilice conductores de capacidades apropiadas.
  La adecuación de los conductores debe ser realizada por un técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales y debe seguir los requisitos de la norma local.

• Es obligatorio disponer de conexión a tierra conforme a la normativa local.

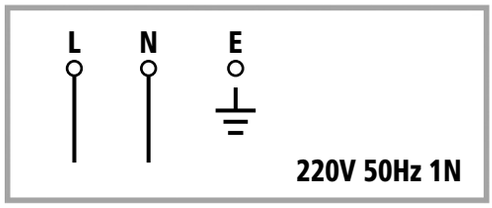
• No conecte el cable de tierra a la red eléctrica, ni tampoco a llaves de agua, tubos de gas, etc. En caso de dudas, consulte un electricista especializado. Conecte el enchufe a la electricidad y verifique si el flujo de gas está normal.



Además de un circuito exclusivo, es necesario que, en el punto de instalación, sea instalado un interruptor diferencial residual (DR) de preferencia de 25 ampéres. Este interruptor debe estar ubicado en un local accesible (cercano a la instalación) y próximo al aparato. Todos los componentes utilizados para instalación deben estar aprobados por las normas locales.

ATENCIÓN: el punto de conexión eléctrica debe estar posicionado de tal forma que permita la retirada de la encimera del nicho.

DIAGRAMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

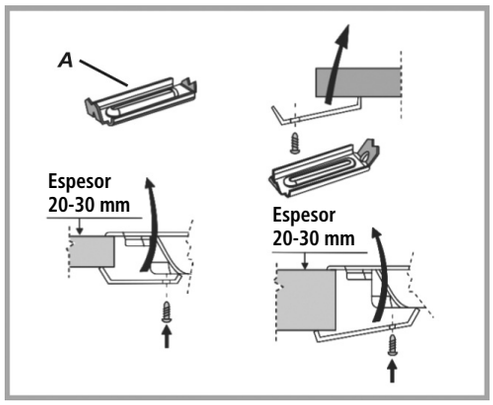


INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA EN EL NICHO

1. Después de limpiar las superficies y los bordes, ponga la empaquetadura alrededor de la encimera.

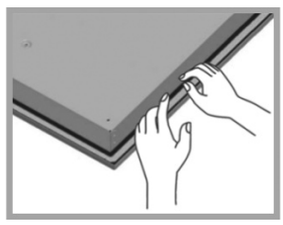
2. Posicione la encimera dentro del nicho conforme a las dimensiones indicadas.

3. Use los soportes (A) entregados para fijar la encimera, asegurándolos con los tornillos apropiados, como en la figura abajo.

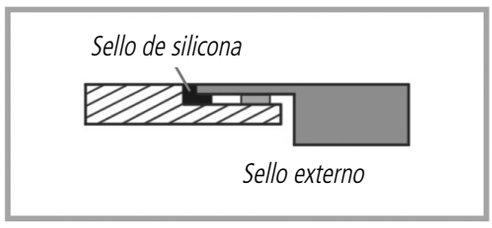


Sellar alrededor de lo bordes:

• Posicionar lel sello alrededor de la encimera



• En caso de que opte por rebajar el contorno del nicho, utilice un sello adicional de silicona para prevenir las filtraciones de líquidos que puedan dañar el producto o la superficie de trabajo



USO DE LA ENCIMERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SÍMBOLOS

1.Parrillas removibles.

2.Quemadores Wok doble corona.

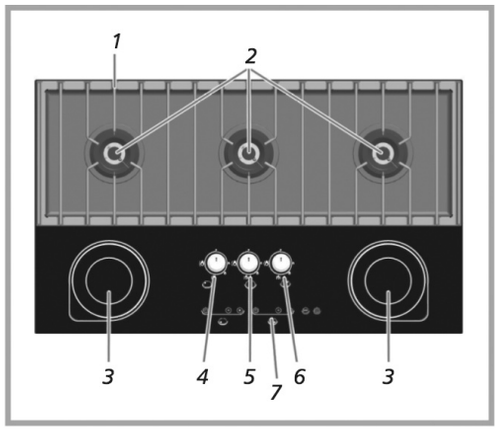
3.Zona de inducción de 145 mm de diámetro.

4.Botón de control del quemador a gas izquierdo.

5.Botón de control del quemador a gas central.

6.Botón de control del quemador a gas derecho.

7.Display y panel de control para las zonas de inducción.

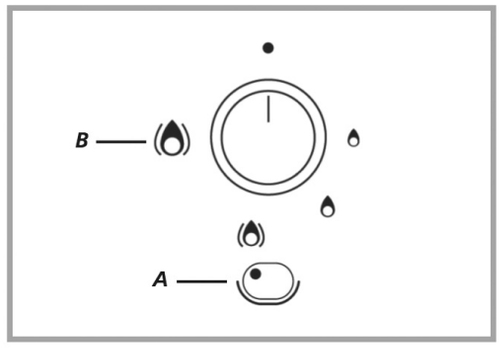


Símbolos de los Botones de Control de los Quemadores a Gas:

A) Indicador de la posición del quemador.

B) Símbolo de control de la llama.

- Apagado.
- Llama máxima de la corona interna y externa.
- Llama mínima de la corona externa.
- Llama máxima de la corona interna.
- Llama de la corona externa, Apagado.
- Llama máxima de la corona interna.
- Llama de la corona externa apagada.
- Llama mínima de la corona interna.



FUNCIONES DE LOS QUEMADORES A GAS

Esta encimera está equipada con tres quemadores a gas wok doble corona profesional. Esto significa que son extremamente flexibles. Esta flexibilidad permite la cocción a temperaturas extremamente altas y también permite la cocción a temperaturas bajas, solo utilizando la corona central.

El funcionamiento de los quemadores a gas es independiente del funcionamiento de las placas de inducción (funcionan normalmente inclusive con el sistema de inducción apagado).

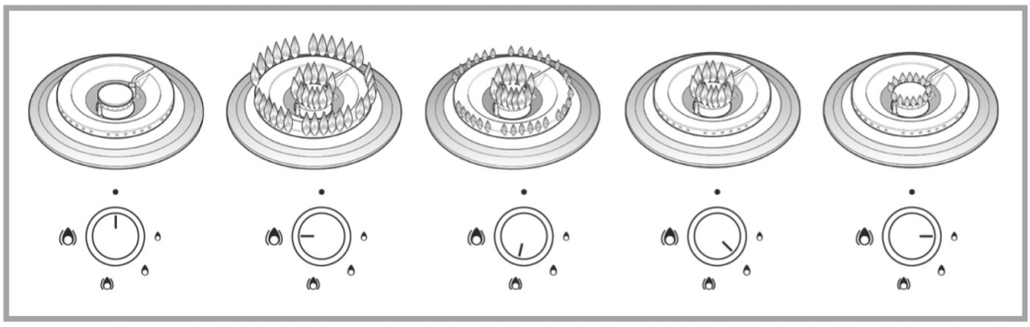
Encendiendo los Quemadores a Gas

• Para encender uno de los quemadores, presione hacia abajo el botón del control correspondiente y gire en el sentido antihorario hasta que el indicador del botón de control coincida con el símbolo de llama máxima (🔥).

• Presione el botón de control hacia abajo para encender el quemador principal. Cuando el quemador esté encendido, mantener el botón de control presionado por aproximadamente 5 segundos para permitir el calentamiento del sistema de seguridad conectado a cada quemador a gas. Después de 5 segundos, libere el botón de control. El sistema de seguridad es un dispositivo que cortará el flujo de gas si, accidentalmente, se apaga la llama (una corriente de aire, falla momentánea del abastecimiento de gas, derrame de líquido, etc.).

• El botón de control no debe ser presionado por más de 15 segundos. Si el quemador a gas no enciende durante este período de tiempo, retorne el botón de control para la posición apagado, aguarde por lo menos un minuto antes de intentar nuevamente.

IMPORTANTE: Si el objetivo es solo usar la corona interna, gire el botón de control hasta que el indicador coincida con el símbolo de llama menor (🔥). Si el objetivo es apagar el quemador de gas, simplemente retorne el botón de control para la posición inicial •.



COMO UTILIZAR LOS QUEMADORES

Lea las instrucciones para obtener el mejor resultado al usar los quemadores:

• Utilice ollas con un diámetro adecuado para el quemador (vea tabla abajo).

Quemador	Diametro de la olla
Corona Interna+corona externa	de 16 a 26 cm
Solo la corona interna	de 12 a 16 cm
Utilizando la parrilla Wok	mínimo 24 cm

• Solo utilice ollas y sartenes con fondo plano (excepto cuando utilice una olla WOK, en conjunto con la parrilla WOK).

• Utilice la cantidad apropiada de agua para cocer los alimentos, además utilice tapa.

IMPORTANTE: El uso incorrecto de las parrillas al posicionar o moverlas, puede ocasionar impactos o rayas sobre la superficie de la mesa. Manipule las parrillas cuidadosamente: evite ponerlas al revés o arrastrarlas sobre la superficie.

Jamás utilizar:

• Parrillas de fierro hundido o piedra volcánica, ollas o sartenes greda.

• Convectores tales como telas de metal u otras.

• La utilización de dos quemadores simultáneamente con un único recipiente.

No seguir tales instrucciones puede causar daños o rompimiento de la superficie de vitrocerámica y comprometer la seguridad de su equipo.

IMPORTANTE: Para aprovechar al máximo sus quemadores, usted debe utilizarlos en las posiciones indicadas en los símbolos de la llama indicados en la figura al lado. Las posiciones del botón que corresponden a las secciones contiguas a la figura presentan las áreas de funcionamiento y como obtener el máximo de capacidad del quemador.

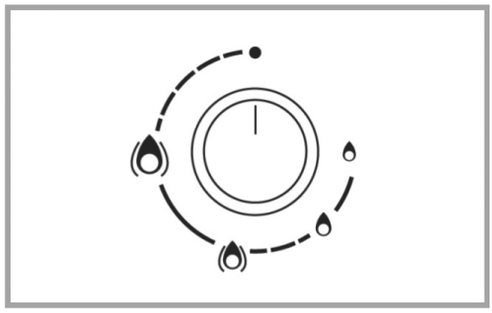
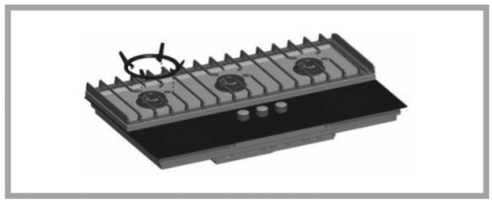


TABLA DE INYECTORES

Tipo de gas	Tipo de quemador	Diametro del inyector (mm)	Posición del inyector (X)mm	Posición del inyector (Y)mm	Potencia nominal (kW)	Presión de gas (kPa)
Gas natural (G20)	Corona doble	140 + 34	7,5	-	3,90	1,96
	Corona interna	34	-	Abierto		
Gas GLP (G30)	Corona doble	86 + 13	11	-	3,30	2,75
	Corona interna	13	-	Abierto		

Tipo de gas	Configuración	Potencia nominal total (kW)
Gas natural (G20)	3 quemadores	11,70
Gas GLP (G30)	3 quemadores	9,90

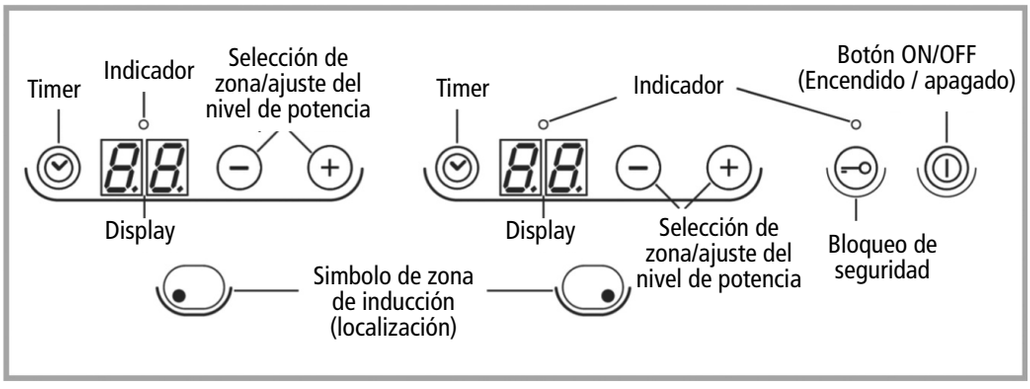
POSICIONANDO LAS PARRILLAS Y LAS PARRILLAS WOK



Posicione las parrillas colocándolas sobre la superficie de acero inoxidable.

Para utilizar la parrilla Wok, posicione el artefacto tal como se presenta en la figura.

USO DE LAS ZONAS DE INDUCCIÓN



Esta encimera está equipada con 2 zonas de inducción que permiten hervir agua rápidamente, así como controlar la temperatura con extrema exactitud, brindando una amplia variación de opciones de cocción. El panel de control de la zona de inducción posee las funciones descritas a continuación.

IMPORTANTE: Utilice ollas de material adecuado para cocción por inducción. Ver sección "Notas Importantes".

ON/OFF (encender/apagar)

Para utilizar las zonas de inducción en su encimera, presione el botón por 2 segundos. El display presentará el número "0". Si ninguna zona de inducción es seleccionada en 10 segundos, el producto se apagará automáticamente por razones de seguridad. Seleccione la zona deseada presionando el botón ⊕ o ⊖. Al presionar el botón ⊕, la zona seleccionada será automáticamente encendida con la potencia programada en 5. Sin embargo, si se presiona el botón ⊖, automáticamente la zona se encenderá con el nivel de potencia programado en 10. El nivel de potencia puede ser ajustado hacia arriba o hacia abajo de 1 a 10 utilizando los botones ⊕ o ⊖ conforme a la necesidad. Presionando los botones ⊕ y ⊖ simultáneamente, se apaga la zona de inducción.

Bloqueo de Seguridad

El bloqueo de seguridad para niños puede ser accionado presionando el botón hasta que el punto iluminado sobre el mismo aparezca. Esta opción bloquea todos los botones a excepción del botón ON/OFF (encender/apagar) y de los botones de control de los quemadores a gas. La opción permanecerá encendida mismo que la encimera haya sido apagada o encendida nuevamente y puede ser desactivada presionando el botón hasta que el indicador sobre el botón desaparezca.
En caso de falla en la corriente eléctrica, la opción será desconectada.

Timer

La función Timer es utilizada para programar el tiempo que cada zona permanecerá encendida. Para utilizar la función Timer, seleccione a través de los botones ⊕ o ⊖ el nivel de potencia deseado y presione el botón localizado al lado del display. El indicador parpadeará al mostrar la zona seleccionada y el display mostrará "00". En los primeros 10 segundos, programe el tiempo de cocción necesario (1 a 99 minutos) utilizando los botones ⊕ o ⊖ . Pasados estos 10 segundos el timer se iniciará automáticamente y el indicador permanecerá encendido. Como alternativa nicie el timer presionando el botón nuevamente antes de que pasen los 10 segundos. Cuando se termine la programación del timer, el nivel de potencia seleccionado puede ser cambiado utilizando los botones ⊕ o ⊖. Para ver el tiempo restante, presione el botón . El tiempo de la función Timer puede ser cambiado en cualquier momento al presionar el botón y utilizar los botones ⊕ o ⊖. El indicador del display parpadeará por 10 segundos presentando el tiempo restante ya cambiado. Cuando el tiempo programado se termine, una doble señal continua será emitida. Si una zona es programada utilizando la opción timer, al término del tiempo programado el indicador de zona se desconectará automáticamente.

Opción Lo o Mantener Caliente

La función Mantener Caliente es una opción que sirve para mantener alimentos cocidos calientes. Para encenderla, utilice el botón ⊖, disminuyendo la selección hacia abajo del nivel 1 en cada un de los anillos. Esta puede ser programada por un periodo máximo de 120 minutos.

Opción Po o Hervir Rápido

Esta opción programa un nivel de potencia más alto que el nivel máximo (10) con el objetivo de hervir el agua rápidamente. Para seleccionarla, presione el botón ⊕, aumentando el nivel de potencia sobre 10.

Esta opción puede ser utilizada en ambas las zonas de inducción, pero solo puede ser utilizada dos veces por zona, en períodos de 60 minutos.

ATENCIÓN:

• Por razones de seguridad, la función Hervir Rápido (P) permanece activada por un máximo de 5 minutos. Después de este período, el sistema de seguridad automáticamente reducirá la potencia al nivel 10.

• Al utilizar la opción Hervir Rápido (P) y niveles altos de potencia, especialmente si ambas zonas son utilizadas simultáneamente, el aparato puede tornarse un poco ruidoso.

Indicación de Calor Residual

Después de apagar una zona de inducción, un "H" será exhibido hasta la temperatura sea aceptable, alrededor de 65°C.

IMPORTANTE:

• El sistema de seguridad del encimera incluye una función de apagado automática. La utilización prolongada de la misma potencia programada apagará la zona de inducción (por ejemplo, después de aproximadamente una hora con el nivel de potencia máxima, la zona se apagará).

• No utilice sartenes u ollas con un diámetro superior a 14 cm en las zonas de inducción.

Es importante leer todas las instrucciones cuidadosamente y mantenerlas en un local seguro.

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Para que su encimera esté siempre en buenas condiciones, remueva cualquier residuo de alimento y manténgalo limpio después de su uso.

• Apague el interruptor eléctrico, cierre la llave de paso del gas y compruebe si la encimera está fría antes de efectuar cualquier servicio de manutención y/o limpieza.

• Nunca utilice objetos puntiagudos o cortantes para efectuar la limpieza de las piezas de su encimera, pues puede afectar su seguridad.

Limpiando la Superficie de la encimera

• Nunca utilice papel tipo aluminio o similares para forrar la cubierta y quemadores, ya que esto puede tapar la salida de gas, perjudicando el desempeño de la llama y su seguridad (descarga eléctrica) además de manchar la superficie.

• Sea cuidadoso, especialmente cuando la encimera esté sin los quemadores.

• No permita que algún tipo de suciedad entre al sistema de gas, ya que esto puede desrregular la llama o tapar la salida de gas.

• No utilice esponjas de acero, cloro o similares para limpiar la superficie y las áreas de acero inoxidable de su encimera. Recomendamos el uso de un paño o una esponja suave, con jabón neutro, desengrasantes o detergentes (suaves o neutros). Secar la encimera inmediatamente después de la limpieza.

• Nunca sumerja los quemadores en agua fría cuando aún están calientes, ya que esto pueden dañarse por el choque térmico.

• Nunca arroje los quemadores al lavaplatos, ya que el impacto puede defórmalos.

• Limpie los quemadores con un paño o esponja suave con detergente, jabón neutro o desengrasante. Es necesario secarlos adecuadamente antes de reutilizarlos, ya que la humedad en exceso puede dificultar su funcionamiento provocando salida de gas sin quemarse.

• Después de la limpieza, secar adecuadamente las parrillas, los quemadores y otros accesorios. Coloquelos en la posición correcta y pruebe su buen funcionamiento.

• Para la limpieza de las tapas de sus quemadores, utilice una esponja suave y jabón neutro. Después del uso, séquelos completamente para que la llama se encienda de forma uniforme en todo el quemador.

• No utilice limpieza con vapor.

• No utilice productos inflamables.

• No permita que productos que sean ácidos o alcalinos tales como vinagre, mostaza, azúcar, o jugo de limón caigan sobre la superficie.

Cuidados y Manutención de las Piezas de la encimera

Los soportes para ollas y quemadores a gas pueden ser removidos para su limpieza.

1. Lave cuidadosamente con agua caliente y un producto de limpieza neutro certificándose de remover toda la suciedad y de que las aperturas de los quemadores no están obstruidas. La tapa interna del quemador, del quemador Wok, esta hecha con metal y está sujeta a un brillo natural cuando encendida. Después de su uso, es necesario limpiarla con un producto especialmente desarrollado para metal. Utilice agua caliente y un producto de limpieza neutro para limpiar la tapa externa del quemador. Jamás utilice productos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la cubierta especial de la superficie.

2. Lavar con agua en abundancia y secar cuidadosamente.

3. Instalar nuevamente los quemadores y tapas correctamente en sus ubicaciones.

4. Al reposicionar los soportes sobre la encimera, asegúrese de que estén bien centrados.

NOTA: Al limpiar su encimera, en caso de que exista acumulación de suciedad en los encendedores electrónicos y en los sensores de llama, hágalo cuidadosamente con un paño húmedo.

Para evitar daños a los encendedores electrónicos, no los utilice cuando los quemadores no estén correctamente ubicados.

Superficie Vitrocerámica

Limpie el área de cocción después de cada uso y cuando esté fría. Esto prevendrá la formación de suciedad y tornará la limpieza más fácil.

IMPORTANTE:
No utilice equipos de limpieza con alta presión de agua o vapor.

• Utilice un paño limpio, papel toalla y detergente o limpiadores de vidrio cerámico.

• Remueva suciedades resistentes con una espátula y productos para limpieza de vidrio.

• Derrames de alimentos sobre la superficie de vitrocerámica, deben ser limpiados antes que se endurezcan.

• Alimentos con mucho azúcar (gomas, jugos de frutas, mermelada, etc.) que, durante la cocción, se derramen al hervir generando manchas deben ser retiradas inmediatamente utilizando una espátula, ya que de lo contrario pueden quedarse pegadas sobre la superficie, dificultando la limpieza.

• No utilice productos abrasivos, sprays limpiadores de horno o limpiadores de ollas.

IMPORTANTE:
Verifique periódicamente la existencia de suciedad en su encimera, próximo a las entradas y salidas de aire. Esto puede obstruir la ventilación y reducir la eficacia de su encimera.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de consultar a la Central de Atención KitchenAid consulte los siguientes puntos :

	Fallas	Procedimientos
		Verifique si:
QUEMADORES A GAS	El quemador no prende o la llama está irregular	1. Hubo interrupción de gas o electricidad o si el botón de control se encuentra en una posición adecuada.
		2. Hubo corte en la provisión de gas.
		3. Las aberturas del quemador están bloqueadas.
		4. Existe suciedad en la extremidad del encendedor electrónico.
		5. Todas las piezas del quemador están posicionadas correctamente.
		6. Hay una corriente de aire próxima al encimera.
	La llama no permanece encendida	1. Se presionó y giró correctamente el botón al conectar el quemador durante el tiempo necesario para activar el dispositivo de seguridad.
		2. Las aberturas del quemador no están bloqueadas.
		3. Existe suciedad en la extremidad del sensor de llamas.
	Los recipientes están inestables	1. El fondo del recipiente es plano.
		2. El recipiente está centrado comparativamente con el quemador.
		3. Las parrillas están posicionadas correctamente y los topes de goma están todos bien encajados.
		4. Si, después de verificar todas las recomendaciones antes mencionadas, la encimera presenta problemas, contacte a la Central de Atención KitchenAid.
	La Cubierta de acero inoxidable está amarillenta	1. Limpie la Cubierta de acero inoxidable con un Restaurador para Acero Inoxidable siguiendo las instrucciones entregadas por el fabricante en el rótulo del producto. MANTENGA ALEJADO EL PRODUCTO DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de consultar a la Central de Atención KitchenAid consulte los siguientes puntos :

	Fallas	Procedimientos
		Verifique si:
ZONAS DE INDUCCIÓN	La encimera no funciona	1. Al presionar los botones de control, seguir las instrucciones en la sección "Uso de las Zonas de Inducción".
		2. Verifique si hubo un corte en el sistema de energía eléctrica.
		3. La superficie de vidrio está limpia y seca.
		4. Una zona de cocción está seleccionada y "E" o "ER" aparece en display, contacte a la Central de Atención KitchenAid.
		5. Uno de los siguientes códigos aparecen al encender el producto: ER31, ER47, ER36, ER39, ER20, ER37, ER22, E5, E6, E7, E9 contacte a la Central de Atención KitchenAid e informe sobre el código que aparece en display.
		6. La encimera no funciona después de un uso intensivo. Significa que la temperatura interna del producto está muy alta (presentándose en el display el código "E2"). Espere algunos minutos para que el producto se enfríe.
		7. El control presenta que uno o más botones fueron presionados por mucho tiempo, aparecerá el símbolo. Este mensaje puede también ser producto de objetos o sobras de alimentos y/o líquidos sobre el panel de control. Limpie el área del panel de control cuidadosamente.

IMPORTANTE:
Si no es posible apagar la encimera después de su utilización, desconecte el interruptor automático inmediatamente y contacte a la Central de Atención KitchenAid.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

La encimera está equipada con un ventilador de enfriamiento de dos velocidades, regulado por la temperatura interna del producto. Si la encimera alcanza una determinada temperatura, la potencia de todas las zonas de cocción será automáticamente reducida y, si es necesario, la encimera será apagada. Esto protegerá todos los componentes electrónicos del producto. Después del enfriamiento de la encimera, el nivel de potencia de las zonas de cocción volverá a la regular, o si la encimera se apagó automáticamente, esta será encendida nuevamente. El ventilador de enfriamiento puede continuar encendido por algunos minutos, aún después de apagarse el producto.

TEMAS AMBIENTALES

1. Embalaje

KitchenAid busca, en sus nuevos proyectos, usar embalajes cuyas partes sean de separación fácil, así como de materiales reciclables. Por lo tanto, materiales usados (tales como poliestireno expandido (plumavit), bolsas de plásticos y cartones) deben ser desechados de manera consciente, entregándolos a contenedores dedicados al reciclaje, cuando sea posible.

2. Producto

Este producto fue construido con materiales reciclables y/o reutilizables. Por lo tanto, al desechar este producto, busque las compañías especializadas para su correcto desarme.

3. Desecho

Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos observar la legislación local existente y vigente en su ciudad, para hacerlo de la forma más correcta posible.

ASISTENCIA TÉCNICA O DE MANUTENCIÓN

En caso que existan dudas o problemas con el producto, contactarse a la Central de Atención KitchenAid. Cuando llame, usted necesitará tener a la mano el número del modelo y de la serie de su producto. Ambos números se encuentran en la etiqueta ubicada en la parte inferior del producto con el logo KitchenAid.

Puede contactar a la Central de Atención KitchenAid llamando a los números a continuación, o accesando a nuestra pagina web.

Región Metropolitana: 4004-1759
Provincias: 0800-722-1759
www.kitchenaid.com.br

GARANTÍA

El servicio de garantía ofrecido por **KitchenAid** le dará la tranquilidad de poder contar con una completa asesoría técnica del producto, que cubre las intervenciones necesarias para la restitución de la unidad a su estado normal de funcionamiento. Este servicio se compone de:

A) Póliza de Garantía Legal (ley 19496), en la cual quedan claramente expresados los derechos y obligaciones que dicha ley otorga y exige al consumidor, durante los primeros tres meses de adquirido el producto.

B) Certificación de Asistencia Técnica: a través de este documento se otorga en forma gratuita un periodo de un año que incluye los tres meses de garantía que se proporciona según la ley, por los servicios de reparación sin costo hasta completar el período ofrecido. Todo esto es a partir de la fecha de compra del producto.

Whirlpool Chile Ltda. Se compromete a tener reparado el bien en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir del ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos cuando los mismos provengan del extranjero. Para que esta garantía sea válida, se deberá presentar la factura o boleta de compra.
Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, rayaduras, caídas, instalación incorrecta o ilegal o no efectuada de acuerdo a las normas y disposiciones vigentes, desgastes producidos por maltratos o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor, y en aquellos modelos que posean iluminación interna, los casos de quemado de las lámparas de filamento. Toda intervención interna, o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por Whirlpool Chile Ltda., anulará automáticamente la validez de la presente garantía. Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no fuera originada por falla o defecto alguno estará a cargo del mismo.
Asimismo quedará automáticamente anulada la validez de esta garantía si los productos destinados al uso doméstico son utilizados con fines comerciales.
En ningún caso, Whirlpool Chile Ltda., asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuario o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generando obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado.

PEDIDOS DE SERVICIO A DOMICILIO: 7532600 (en regiones sírvase consultar la cartilla de red nacional)

Para una mejor atención, le solicitamos enviar esta colilla por correo a nuestra oficina central, ubicada el El Roble 749, Recoleta, Santiago.

Nombre: _____

RUT: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

Producto: _____ Fecha de compra: _____

Nombre del distribuidor: _____

DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO DEL PRODUCTO	KHMF9010
Dimensiones del producto embalado (A x L x P) (mm)	240 x 960 x 612
Dimensiones del producto sin embalaje (A x L x P) (mm)	116 x 860 x 510
Dimensiones del nicho (A x L x P) (mm)	133 x 840 x 490
Peso con embalaje (kg)	28
Peso sin embalaje (kg)	26,5
Potencia quemador WOK (kW - GN)	3.72
Potencia quemador WOK (kW - GLP)	3.36
Potencia nominal total (kW - GN)	11.16
Potencia nominal total (kW - GLP)	10.08
Presión ideal del gas en inyector (kPa)	GLP 2.75/GN 1.84
Tensión de entrada (V)	220
Frecuencia (Hz)	50
Corriente máxima (A)	17
Potencia eléctrica nominal (W)	3700
Interruptor Eléctrico térmico (A)	20

NOTAS

FOR THE WAY IT'S MADE.™